

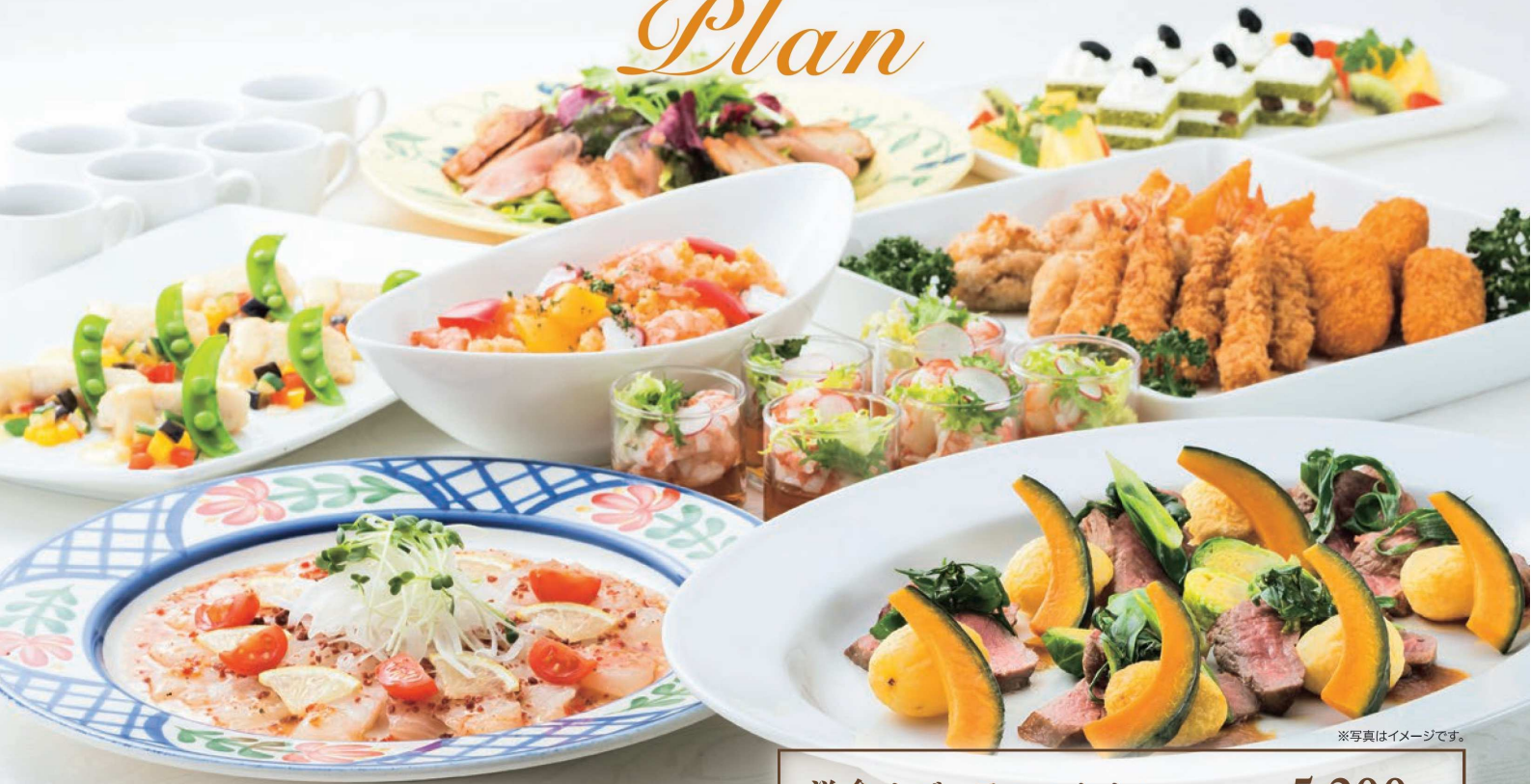
2018 PARTY

2018.4.1

▶
2019.3.31

宴会プラン

Plan



※写真はイメージです。

洋食カジュアルスタイル お一人様 **5,200円**
(税サ込)

《冷製料理》

- 鯛のカルパッチョ柚子風味
- 赤エビとホタテ貝のマリネ
カクテル仕立て
- 生ハムとチキン照り焼きのサラダ

《温製料理》

- 白身魚の彩り野菜添え
- 揚げ物の盛り合わせ
- 牛ロース肉のステーキ 九条ネギ和風ソース
- 本日のピラフ
- デザート ● デミコーヒー

セレクトプラン

料理長こだわりの季節に合わせたお食事を、
ホテルの宴会場でゆったりと楽しいひと時をお過ごください。



※写真はイメージです。

和会席スタイル お一人様 **7,200円**
(税サ込)

- 《先付》 胡麻豆腐
《椀盛》 清汁仕立て
《造り》 三種盛り
《焼物》 季節の焼物
《蒸物》 季節の蒸し物

- 《留肴》 御肉料理
《御飯》 鯛茶漬け 香の物
《水菓子》 本日のデザート



※写真はイメージです。

西洋料理スタイル お一人様 **6,200円**
(税サ込)

《オードブル》

オードブルバリエ

《スープ》

本日のスープ

《魚料理》

真鯛の蒸し焼きにキャベツと人参のプレゼ添え

《肉料理》

牛フィレ肉のステーキ

季節の野菜 赤ワインソース

《デザート》

デザートの盛り合わせ

《パン》《デミコーヒー》

特典

スタンドマイク、
司会用ワイヤレスマイク
各1本サービス

オプション

① フリードリンク / 1,600円(ビール・焼酎・ハイボール・ソフトドリンク)

② 追加ドリンク 1種 / 各400円(日本酒・ワイン・ウイスキー・梅酒・カクテル・チューハイ・ノンアルコールビール)

ご予約制

ご予約は、着席10名様より、立食30名様よりとさせていただきます。(少人数の場合はご相談ください)